

10. Книга топ-листов 2007. Тенденции развития 46 рынков. // Деловой квартал, 2007, с. 42 – 47.

Колясникова Л.В., Мугинова Г.Р.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ СИСТЕМ ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ, ПРИМЕНЯЕМЫХ НА ЭТАПЕ ОБУЧЕНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ (НА ПРИМЕРЕ ПОДГОТОВКИ ПОВАРОВ)

muginova72@rambler.ru

ГОУ ВПО РГППУ

г. Екатеринбург

Системы заданий в тестовой форме образуют такие задания, которые имеют все признаки, присущие заданиям в тестовой форме, но не обладают свойствами тестовых заданий. Системы заданий в тестовой форме разрабатывают и применяют для педагогического оценивания, не претендующего на соответствие строгим требованиям научно-педагогического измерения.

Системы заданий в тестовой форме представляют собой ценность для организации самостоятельной учебной работы, могут включаться в учебный процесс, мотивируя ежедневную самостоятельную работу учащихся.

Система заданий в тестовой форме – это содержательная система, охватывающая взаимосвязанные элементы знаний. В отличие от тестов, в системах заданий вероятность правильного ответа на последующее задание может зависеть от вероятности правильного ответа на предыдущие задания.

В концепции тестового процесса В.С. Аванесова выделяются четыре основные системы заданий в тестовой форме: цепные, тематические, текстовые и ситуационные задания [2].

Цепные задания

Цепные - это такие задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание. Основная причина возникновения такого свойства – содержательная зависимость. Цепные задания могут быть любой формы. Рассмотрим примеры.

1. шницель по-московски панируют в

- 1) белой
- 2) фигурной
- 3) сухарной

ПАНИРОВКЕ

2. ХЛЕБ ДЛЯ ЭТОЙ ПАНИРОВКИ

- 1) нарезают тонкой соломкой
- 2) нарезают мелкими кубиками
- 3) измельчают

3. МАССА ВЫХОДА РОМШТЕКСА СОСТАВЛЯЕТ _____.

4. ТАКОЙ ПОЛУФАБРИКАТ ОТНОСИТСЯ К _____.

- 1) крупнокусковым
- 2) порционным
- 3) мелкокусковым

5. сладкое блюдо, представляющее собой студнеобразную массу, НАЗЫВАЕТСЯ _____.
6. В КАЧЕСТВЕ ЗАГУСТИТЕЛЯ В НЕМ ИСПОЛЬЗУЮТ _____.
7. ЭТОТ ПРОДУКТ ПОЛУЧАЮТ ИЗ _____.

Для разработки цепных заданий могут использоваться все принципы разработки заданий любой тестовой формы. Новым содержательным принципом композиции таких заданий является принцип детерминации, что означает: правильные ответы в последующих заданиях зависят от правильности ответов в предыдущих заданиях.

Цепной эффект может распространяться на несколько заданий сразу, объединенных одной общей темой. Таким образом, задания получают цепными и тематическими. Примеры таких систем заданий будут приведены ниже.

В хорошо выполненных цепных заданиях содержание последующих заданий не должно содержать намека на правильные ответы в предыдущих заданиях [2].

Текстовые задания

Текстовые задания представляют собой совокупность заданий, созданных для контроля знаний конкретного учебного текста. Приведем примеры.

К осетровой рыбе относятся белуга, севрюга, осетр, шип, калуга, форель. Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что не имеет костного скелета. Заменяет позвоночную кость – визига, представляющая собой хрящ. Поверхность осетровой рыбы покрыта несколькими рядами костных пластинок-жучек. Особенность механической обработки осетровых пород рыб заключается в том, что для удаления костных пластинок-жучек их необходимо ошпарить.

Этот текстовый фрагмент представлен в заданиях в тестовой форме.

1. к осетровой рыбе относятся
 - 1) севрюга
 - 2) лосось
 - 3) белуга
 - 4) осетр
 - 5) муксун
 - 6) нельма
 - 7) налим
 - 8) судак
2. осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что не имеет _____.

3. его заменяет

1) визига

2) хорда

4. она представляет собой _____.

5. поверхность осетровой рыбы покрыта

1) чешуей

2) костными пластинами

3) ослизненной кожей

6. особенностью обработки осетровых рыб является удаление

_____.

7. Для удаления их предварительно

1) брезируют

2) вымачивают

3) ошпаривают

Специфической особенностью овладения профессией «Повар, кондитер» является то, что учащимся приходится заучивать много новых профессиональных терминов, запоминать связанные с ними традиции и особенности кухни. Текстовые задания в существенной мере могут способствовать такому запоминанию. Например, возьмём фрагмент из истории фарширования, описанной В.В. Похлебкиным.

Фарширование

фрагмент учебного текста

Русский термин, соответствующий фаршированию, – чиненое. «Чиненый» – значит фаршированный. «Куря чиненая», «тыква чиненая» известны с XVII в.

Фарширование предполагает наличие какого-либо целого, неповрежденного, с замкнутой оболочкой пищевого продукта (например, целой курицы, утки, гуся, индейки или целой тыквы, кабачка, целой рыбины – щуки, карпа). Его внутренняя полость освобождается от естественного заполнения (внутренностей, семян) и начиняется какой-либо начинкой, приготовленной из других пищевых материалов (овощей, фруктов, зерна) или из части тех же пищевых материалов (мяса, рыбы, птицы), но измельченных и сдобренных пряностями. Фарширование может быть полным, когда используют лишь внешнюю оболочку того или иного продукта (например, только кожу курицы или щуки), а в начинку идет мясо этой птицы или рыбы, превращенное в фарш и перемешанное с другим продуктами – рисом, сухофруктами, свеклой, луком и т. п.

Текстовые задания к данному фрагменту учебного текста:

Фарширование

Русский термин, соответствующий фаршированию, – _____. «Куря чиненая», «тыква чиненая» известны с XVII в.

Фарширование предполагает наличие какого-либо _____ пищевого продукта. К таким продуктам относят:

_____. Внутренняя полость этих продуктов освобождается от _____ и начиняется какой-либо начинкой, приготовленной из _____ или из части тех же пищевых материалов, но измельченных и сдобренных _____.

Фарширование может быть _____, когда фаршем просто заполняется какая-либо естественная полость (например, _____) и, следовательно, подготовительные операции по фаршированию сводятся до минимума.

Системы текстовых заданий полезно использовать в процессе изучения нового материала. В качестве работы с текстом может быть предложено заполнение смысловых пробелов. На начальном этапе обучения такое заполнение может осуществляться с помощью преподавателя, учебника или другого источника информации. Постепенно выполнение такого рода заданий может способствовать запоминанию требуемой информации.

Тематические задания

Тематические задания – это совокупность заданий любой формы, созданная для контроля знаний по одной изученной теме. Название темы пишется в самом начале задания, перед инструкцией. Например:

Тема «Механическая кулинарная обработка овощей»

В заданиях с 1 по 3 выберите правильный вариант ответа:

- к клубнеплодам относят

- 1) морковь
- 2) картофель
- 3) свеклу

- ФОРМА НАРЕЗКИ «СОЛОМКА» ИМЕЕТ РАЗМЕР

- 1) 2-3 см
- 2) 4-5 см
- 3) 6-7 см

- количество соли на 1 литр воды при замачивании капусты составляет

- 1) 10-20 г
- 2) 30-40 г
- 3) 50-60 г

В заданиях с 4 по 5 выберите все правильные варианты ответов:

- к фигурным формам нарезки из клубнеплодов относят

- 1) дольки
- 2) груши
- 3) чесночки

- простые формы нарезки овощей

1) соломка

2) бочонки

В задании 6 установите правильную последовательность:

- ОПЕРАЦИИ МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ КЛУБ-НЕПЛОДОВ

☐ - сортировка☐ - мойка☐ - калибровка☐ - доочистка☐ - очистка**Ситуационные задания**

Ситуационные задания можно определить как педагогически переработанный фрагмент профессиональной деятельности специалиста. Они разрабатываются для проверки знаний и умений испытуемых действовать в практических, экстремальных и других ситуациях. Ситуационные задания могут быть различной формы, фасетные формы заданий способствуют представлению в одной системе заданий множественных фрагментов профессиональной деятельности специалиста.

Далее приведены примеры ситуационных заданий.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД

- ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ {мусса, желе, самбука} В КАЧЕСТВЕ ЗАГУСТИТЕЛЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ЖЕЛАТИН

1) крахмал

2) альгинат натрия

3) пектин

- ПРОЧНОСТЬ СТУДНЕЙ ОТ {количества желирующих веществ, способности связывать воду, вида загустителя}

1) зависит

2) не зависит

- НА {1000, 500, 100} г {мусса, желе, самбука} НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА

1) 25 г

2) 15 г

3) 8 г

- ЖЕЛИРУЮЩЕЕ ВЕЩЕСТВО НАБУХАЕТ В ТЕЧЕНИЕ _____.

Ситуационные задания хорошо подходят для интегративного контроля подготовленности. Рассмотрим фрагменты из примера производственной ситуации, разработанной для проведения итогового контроля по теме «Блюда из мяса». Производственные ситуации определяются по билетам, что повышает объективность итоговой оценки. Испытуемый отвечает на систему заданий в тестовой форме, приложенную к ситуации. В заданиях заложены как аспекты

технологических знаний приготовления блюд, так и причинно-следственные знания, необходимые будущему повару, кондитеру для предотвращения и исправления, если это возможно, технологических ошибок.

Ниже приведены одна из производственных ситуаций, система ситуационных заданий к ней, эталоны ответов, а также обоснования правильных ответов, что позволяет учащимся в процессе самообразования формировать аргументированные знания.

Инструкция: Вашему вниманию предлагаются описание производственной ситуации и задания для проверки готовности к действиям в подобных ситуациях. Внимательно ознакомьтесь с описанием ситуации. В заданиях необходимо вставить недостающую информацию или обвести кружком номера всех правильных ответов. Среди предложенных вариантов могут быть один, несколько или все ответы правильные.

Описание ситуации

Повару в кафе «Эдельвейс» дано задание приготовить биточки рубленые со сметанным соусом по второй колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. После приготовления была собрана бракеражная комиссия. При проведении бракеража блюда «Биточки рубленые со сметанным соусом» на срезе биточков отмечался красноватый цвет, запах, свойственный запаху жареного мяса. Поверхность биточков ровная, панировка однородная. Соус густой, присутствуют комочки муки, вкус слегка сладковатый, цвет – кремово-коричневый, запах сметаны. Общая оценка блюда комиссией - «хорошо».

Система заданий в тестовой форме

- способ тепловой обработки биточков
 - 1) жарка основным способом
 - 2) жарка во фритюре
 - 3) запеканке в жарочном шкафу
 - При таком способе тепловой обработки температура греющей среды достигает
 - 1) 280-320°C
 - 2) 180-220 °C
 - 3) 120-160 °C
 - биточки готовят из массы
 - 1) котлетной
 - 2) рубленой
 - 3) натуральной
 - используют панировку
 - 1) мучную
 - 2) сухарную
 - 3) двойную
 - кроме измельченного мяса в состав фарша входят
 - 1) сырые яйца

- 2) пассерованный репчатый лук
- 3) хлеб, замоченный в молоке
- 4) шпик
- 5) соль, перец
- 6) хлебные корочки, замоченные в молоке
 - комочки муки в готовом соусе присутствуют, если
- 1) соус не достаточно промешан
- 2) мука не достаточно спассерованна
- 3) соус переварен
- 4) сметана не соответствует качеству
 - **ВЫХОД ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ СОСТАВЛЯЕТ** по второй колонке Сборника рецептов _____ г и соуса _____ г.
 - устранить обнаруженные дефекты
- 1) возможно
- 2) невозможно
 - оценка «хорошо» требованиям к качеству готового изделия
- 1) соответствует
- 2) не соответствует

Таким образом, рассмотрены роль и область применения заданий в тестовой форме в производственном обучении, методические рекомендации по разработке различных форм тестовых заданий, а также систем заданий в тестовой форме. В качестве одной из основных задач в области применения тестовых технологий в производственном обучении может стать задача создания банка заданий в тестовой форме, который может выполнять как обучающую, так и контролирующую и диагностическую функции. В банк необходимо включать задания, в содержании которых проверяются специальные знания, моделируется производственная деятельность специалиста. Решая подобные задания, учащиеся готовятся к выполнению практических заданий.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Аванесов В.С. Основы педагогической теории измерений // Педагогические измерения, 2004. – №1. – С. 15-21.
2. Аванесов В.С. Форма тестовых заданий: Учеб. пособие. – М.: Центр тестирования, 2005. – 156 с.
3. Колясникова Л.В. Диагностическое обеспечение образовательного процесса: Учеб. пособие. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2003. – 152 с.